



DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Vorspeisen

Schäferhofs Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Nudeln, Eierstich und Spargelstücken 8,00

Tomatencremesuppe
verfeinert mit Sahne und Basilikum, dazu Croutons 8,00

Eine Vorspeise zum Finger schlecken

Heidschnuckenröllchen 14,00
Scheiben vom Heidschnuckenschinken gefüllt mit Kräuterfrischkäse,
Rucola, Tomatenpesto und Pinienkernen

Schäfers Speiß 11,00
Datteln umwickelt mit Heidschnuckenschinken,
gefüllt mit Walnüssen und Manchegokäse

Tomatentartar mit Büffelmozzarella dazu Brot 15,00
auf Rucola, mit Tomatenpesto verfeinert dazu Walnussbrot

Unsere saftigen Burger in 3 Varianten

Burger Brot hell oder mit Körnern

als „Veggie“ Burger dazu Pommes Frites 16,00
mit Grillgemüse der Saison, Salat, Tomate, Gurke & Cocktailsauce

als Schnucken Burger dazu Pommes Frites 19,00
„Pulled Heidschnuckenfleisch“ aus der Keule & Preiselbeermayonaise

als Chicken Burger dazu Pommes Frites 18,00
Gebratene, zarte Hähnchenbrust mit Currymayonaise und Früchten





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Unsere Schäferhof Heideklassiker

Nirgendwo sonst, in der Lüneburger Heide, finden Sie diese Vielfalt an Gerichten von der Heidschnucke. Die Beilagen dazu wählen Sie bitte individuell, ganz nach Ihrem Wunsch und Geschmack aus.

Scheiben vom Heidschnuckenbraten 22,00
mit Wildjus und Preiselbeerpfirsich

Heidschnuckenlammragout 19,00
mit Pilzen der Saison und Preiselbeerpfirsich

Zwei Haxen von der Heidschnucke 18,00
mit Wildjus und Preiselbeerpfirsich

Der Schnuckenteller der Schäferei mit Beilagensalat 25,00
Heidschnuckenleber mit Stampfkartoffeln, gebratenen
Zwiebeln und einer feinen Sauce aus Bernaise und Bratenjus

eine große Wildschweinboulette (250 g) 16,00
mit Rahmgemüse und Rosmarinkartoffeln

Heidjer Knipp vom Heideschlachter Meyer 17,00
Grützwurst, gebraten mit Bratkartoffeln, Apfelmus und Gewürzgurke

Lammfilet „mediteran“ mit gratiniertem Spargel 28,00
dazu Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln

Bitte beachten Sie, dass jede Beilage extra gebucht und berechnet wird.





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Beilagen & Salate

Bitte beachten Sie, dass jede Beilage extra gebucht und berechnet wird.

Grillgemüse aus Paprika, Zucchini, Aubergine und Kirschtomaten	5,00
Bohnen mit Speck und Zwiebeln	4,00
Apfelrotkohl mit Zwiebeln	4,00
Bratkartoffeln	5,00
Heidekartoffeln	5,00
Kroketten	5,00
Pommes Frites	4,00
Kartoffelgratin	5,00

Dazu wählen Sie aus unseren Saucen und Dips (Preis pro Portion)

Tomatenpesto, Wildjus, Champignonrahmsauce, Remoulade	3,00
Mayonnaise, Ketchup, Sour Creme oder Aioli	1,00

Knackige, große Salatteller fertig angemacht aus unserer Küche

Blattsalate der Saison, mit unserem leckeren Hausdressing	14,00
Ofenkartoffel mit Sourcreme und Blattsalat	9,00
Bereichern Sie Ihren Salatteller oder Ihre Ofenkartoffel wahlweise mit Geflügelstreifen	zuzüglich 6,00
Rinderstreifen vom Rumpsteak medium gebraten	zuzüglich 9,00
kleiner Beilagensalat mit/ohne Dressing vom Salatbuffet	5,00





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Fisch & Fleisch

Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter und Baguette	25,00
Kasseler - Sauerfleisch, in Weingelee mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remoulade	19,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Hollandaise überbacken	17,00
marinierte, gebratene Hähnchenbrust auf einem Möhrenbett	14,00
Rahmschnitzel an einer Champignonrahmsauce paniertes Schweineschnitzel knusprig gebraten dazu Pommes Frites und Beilagensalat	18,00
Roastbeef „kalt“ reich garniert mit Bratkartoffeln und Remoulade	19,00
Heideforelle „Müllerin Art“ Beilagensalat vom Buffet, Heidekartoffeln und zerlassener Butter	24,00
Gebratenes Lachsfilet mit Grillgemüse, Heidekartoffeln und Dillrahmsauce	25,00
Filets vom frischen Matjes nach „Hausfrauenart“ immer wieder gut, unser Kronen Matjes mit Bratkartoffeln	16,00

Veganes & Vegetarisches

Veganes Zitronencouscous mit Ratatouillegemüse	17,00
Vegetarisches Schnitzel mit Champignon-Sojarahm und Kroketten und Beilagensalat	18,00





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Nudeln & Dessert

Nudelgerichte italienischer Art mit Linguinis (feine Bandnudel)

Pasta mit gebratener Hähnchenbrust in Sahnesauce mit Champignons, Grana Padano, Rucola	18,00
Pasta vegetarisch Champignons, Paprika, Zwiebeln, Aubergine, Tomatenpesto, Grana Padano	18,00

Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	8,00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,00
5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	9,00

Unsere hausgemachten Desserts

Heidehonigparfait mit Fruchtspiegel und Sahne	9,00
Crème Brûlée mit Früchten der Saison	8,00
Souffle al cioccolato mit einer Kugel Vanilleeis auf Früchten	7,00
FWIP-Eis , 1 Portion ,in den Geschmackssorten „Yogurt, Mango, Erdbeer, Vanille, Schokolade oder salted Caramel“	4,00

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser	0,4l	4,40
St. Michaelis still/feinperlig	0,7l Flasche	7,90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,2l Flasche	3,90
Spezi / Cola	0,3l / 0,4l	4,40 / 4,90
Orangen- / Zitronenlimonade	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40
Orangensaft	0,3l / 0,4l	4,40 / 4,90
Johannisbeersaft	0,3l / 0,4l	4,40 / 4,90
Traubensaft	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40
Rhabarbersaft	0,3l / 0,4l	4,40 / 4,90
Maracujasaft	0,3l / 0,4l	4,40 / 4,90

Lütts Landlust Direktsaftschorlen

Schöne Helene		
Holunderblüte		
Rote Früchte		
Stachel-Bär	0,33l Flasche	3,90

Bier vom Fass

Einbecker / Heide Pils	0,3l / 0,4l	4,40 / 4,90
Hemelinger Kellerbier	0,25l / 0,4l	3,90 / 4,90
Heide Dunkel	0,3l	4,90
Alsterwasser / Radler	0,3l / 0,4l	4,40 / 4,90

Flaschenbiere

Bier alkoholfrei	0,33 Flasche	3,90
Radler alkoholfrei	0,33 Flasche	3,90
Weizen alkoholfrei	0,5l Flasche	6,50
Weizen naturtrüb	0,5l Flasche	6,50

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Weißweine

Jechtinger Grauburgunder, Baden trocken wenig Säure und viel Geschmack, erdverbunden mit einer herben Frucht Aromatik und feiner Mineralität	Glas 0,2l Fl. 0,75l	6,00 24,00
Chardonnay, Nussdorf Löss, trocken aber süffig Bioland Weingut Heiner Sauer, Pfalz. Trockener, kräftiger Chardonnay, mit einer Apfel- und Bananennote und einem nussig, herben Nachhall	Glas 0,2l FL. 0,75l	8,00 32,00
Sauvignon Blanc, Pfalz Löss, trocken Bioland Weingut Heiner Sauer, Pfalz. Dichter Sauvignon Blanc exotische Fruchtnote, mit strukturierter, knackiger Säure.	Glas 0,2l FL.0,75l	8,00 32,00
Bacchus, Nahe, lieblich Privatkellerei St. Antonius, frischer, fruchtiger Weisswein, mit Aromen von Mang, Maracuja und Ananas	Glas 0,2l FL 0,75l	7,00 28,00
Riesling Hochgewächs, Mosel, trocken Bioweingut Hubertiushof. Er präsentiert sich elegant mit feinen mineralischen Noten	Glas 0,2l FL. 0,75	7,00 28,00

Frisch & Fruchtig - Rosé -

Finesse Rosé, Württemberg, trocken Eco Vin Weingut Schäfer-Heinrich. Feiner, eleganter und finessenreicher Rosé	Glas 0,2l FL. 0,75l	7,00 28,00
---	------------------------	---------------

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Rotwein

Tempranillo, Spanien, Feinherb Privatkellerei St. Antonius. Kräftiger Rotwein Aromen von reifen Kirschen und Frockenfrüchten	Glas 0,2l FL. 1,0 l	6,00 29,00
IGP Primitivo, Italien, trocken vollmundiger, ausgewogener, italinischer Rotwein mit Bouquet von Pflaume und Kirsche	Glas 0,2l FL. 0,75	5,00 19,00
Merlot Rizzato, Italien, halbtrocken leicht und zart, mit ein wenig Kirsche und Waldbeere, verspielt und feinfruchtig.	Glas 0,2l Fl. 1,0l	6,00 29,00
Spätburgunder, Rheinhessen, feinherb Bio-Weingut Hemer, angenehme Harmonie zwischen Gärbsteoo, Frucht und Restsüsse	Glas 0,2l FL. 0,75	7,00 28,00
Weißwein-/Rotweinschorle	Glas 0,2l	6,00

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Aperitif - spritzig, frisch

Aperol Spritz	Glas 0,25l	8,00
Lillet Berry	Glas 0,25l	9,00
Hugo	Glas 0,25l	7,00
Sekt	Glas 0,1l	4,00
	Fl. 0,75l	26,00
Appléritif - Apfel & Rose, alkoholfrei	Fl. 0,75l	29,00
Sherry (15% Vol.)	5 cl	5,00
Portwein (19 % Vol.)	5 cl	5,00
Martini bianco (14,4 % Vol.)	5 cl	7,00

Obstbrände

Nordik Wiliams Gold/ Herbstsprinz (35-40 % Vol.)	2 cl	7,00
auch als Pflaume, Himbeere , Heidelbeere , Aprikose	2 cl	7,00
Grappa (38% Vol.)	2 cl	7,00

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Spirituosen

Asbach Uralt (36% Vol.)	2 cl	4,00
Hennessy, Cognac (40% Vol.)	4 cl	9,00
Aquavit, verschiedene Sorten (40% Vol.)	2 cl	6,00
Heidegeist (50% Vol.)	2 cl	5,00
Jägermeister (35% Vol.)	2 cl	4,00
Ramazotti (30% Vol.)	4 cl	4,00
Fürst Bismarck (38% Vol.)	2 cl	4,00
Baileys (17% Vol.)	4 cl	6,00
Bacardi (37,5% Vol.)	4 cl	5,00
Wodka (40% Vol.)	4 cl	5,00
Gin (40% Vol.)	4 cl	5,00
Johnnie Walker (40% Vol.)	4 cl	5,00
Spirituosen als Longdrink	4 cl	8,00

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI





DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Heißgetränke

Tasse Kaffee / Hag	2,50
Pott Kaffee / Hag	4,50
Kännchen Kaffee / Hag	4,90
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	5,00
Milchkaffee	4,90
Cappuccino	5,90
Latte Macchiato	4,90
Becher Schokolade mit Sahne	5,50 6,50

Tee - von hochwertigen Anbausorten

Darjeeling Margaret's Hope / Earl Grey, aromatisiert mit Bergamotte / Japan Sencha / Ostfriesische Sonntagsmischung / Schlechtwetter Tee aromatisiert mit einer Anis Note / Kräutertee pfefferminze oder Kamille (koffeinhaltig) / Roibuschtee (aromatisiert) / Omas Garten Früchtetee

im Glas	2,50
im Kännchen	4,90

Taglich frische Torten und Kuchen vom Blech bis 17:00 Uhr

ein großes Stück Torte	4,90
ein Stück Kuchen vom Blech	4,40
die Portion Sahne	1,50

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

